

	Produktinformation Product information	Formular
		FO 4.2.2-22
		Revision: 02

Artikel-Nr. / Item No.: 9534

Marke / Brand: AROY-D

Produktname / Product name: Kokosnussmilch / Coconut milk, UHT

Verkehrsbezeichnung / Legal name: Kokosmilch / Coconut milk

Ursprungsland / Origin: Indonesien / Indonesia



Zutatenverzeichnis / Ingredients:

Zutaten: Kokosnussextrakt (70%), Wasser, Emulgator: Polyoxyethylensorbitanmonostearat (Polysorbat 60) (E435)

Ingredients: coconut extract (70%), water, emulsifier: polyoxyethylene sorbitan monostearate (polysorbate 60) (E435)

Verpackung / Packaging:

Verpackungsart / Type of packaging:	Packung / package	Tray / tray
Verpackungsmaterial / Packaging material	Verbundstoff composite material	Einwellige und zweiwellige Wellpappe single wall and double wall corrugated cardboard
Inhalt / Content	500 ml	12 x 500 ml
GTIN (Bar code)	8851613101385	8851613106205
Länge / Length [cm]	5,00	26,00
Breite / Width [cm]	8,00	23,00
Höhe / Height [cm]	14,50	15,50
Brutto / Gross weight [kg]	0,530	6,620
Netto / Net weight [kg]	0,500	6,000

Palettenfaktoren / Pallet factors:

	Menge / Quantity	Einheit / Unit
CCG1 (max. 105cm)	84	Tray / tray
CCG2 (max. 195cm)	126	Tray / tray

Lagenfaktor / Storage factor / Palette / Pallet (CCG1):

	Produktinformation Product information	Formular
		FO 4.2.2-22
		Revision: 02

Lagerbedingungen / Storage conditions:

Ungeöffnet bei Raumtemperatur. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.

Store at room temperature. Once opened shelf life is max. 3 days in refrigerator.

Mindesthaltbarkeit / Best before date:

510 Tage / Days

Restlaufzeit für Kunden / Remaining expiry date for consignee:

90 Tage / Days

Durchschnittliche Nährwerte / Average nutritional values:

100 Milliliter

Energie (kJ) / energy (kJ)	764
Energie (kcal) / energy (kcal)	185
Fett / fat	19 g
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates	17 g
Kohlenhydrate / carbohydrate	2,0 g
davon Zucker / of which sugars	2,0 g
Eiweiß / protein	1,6 g
Salz / salt	0,05 g

Physikalische Merkmale / Phsyical characteristics:

Chemische Merkmale / Chemical characteristics:

Beschreibung / Description	min.	max.
pH-Wert / pH- value	6,0	6,3

Mikrobiologische Merkmale / Microbiology:

Gesamtkeimzahl / Total plate count	< 10 KbE/g - cfu/g
Coliforme Keime / Coliform bacteria	< 10 KbE/g - cfu/g
Hefen / Yeasts	< 10 KbE/g - cfu/g
Schimmelpilze / Moulds	< 10 KbE/g - cfu/g

	Produktinformation Product information	Formular
		FO 4.2.2-22
		Revision: 02

Sensorik / Sensory characteristic:

Aussehen / Appearance:	weißlicher Farbton / whitish colour
Geschmack / Taste:	arttypisch aromatisch nach Kokos, süßlich / typical aromatic like cocos, sweetish
Konsistenz / Consistency:	flüssig bis cremig, leichter Absatz möglich / liquid to creamy, separation in 2 phases possible
Geruch / Smell:	arttypisch, ohne Fremdgeruch / generic, without foreign smell

Zubereitungshinweis / Preparation instruction:

Kokosmilch wie Sahne zum Kochen verwenden, den festen Teil als Ersatz für Öl zum Braten nutzen, den Kaffee damit verfeinern oder einen Cocktail mixen.

Use coconut milk like cream for cooking, use the solid part as a substitute for oil frying, refine the coffee or mix a cocktail.

Sollte die Kokosmilch eine feste Konsistenz haben, bitte im heißen Wasserbad für 5 - 10 Minuten erwärmen, dabei gelegentlich umrühren. Die Qualität wird dadurch nicht beeinträchtigt.

To regain the original texture from hardening due to cold climate, place the product in a hot water bath for 5-10 minutes and stir occasionally.

Produktbeschreibung / Product description:

Vor Gebrauch gut schütteln.

Shake well before using.

Produkthinweis / Product note:

Allergene / Allergen-information:

Keine deklarationspflichtigen Allergene enthalten.

Contains no declarable Allergens.

	Produktinformation Product information	Formular
		FO 4.2.2-22
		Revision: 02

Allgemeine / rechtliche Hinweise / Legal notice:

- Alle relevanten Felder dieser Produktinformation sind ausgefüllt. Nicht ausgefüllte Felder treffen auf das Produkt nicht zu. Die Angaben in dieser Spezifikation entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen.
- Das Produkt wird nicht aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt und nicht bestrahlt.
- Es entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie den einschlägigen Verordnungen der EU. Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung und bei dem Weiterverkauf haftet der Anwender bzw. der Wiederverkäufer.
- Lebensmittel unterliegen natürlichen Schwankungen.
- Unsere Produkte können Rezepturveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.
- Der Empfänger wird von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht nicht entbunden. Die Angaben in dieser Spezifikation sind lediglich Informationen und befreien nicht von der eigenen Prüfung.

- All relevant fields of these product information are completed. Empty fields are not related to the product. The information laid down in the specification is in line with our current knowledge.
- The product is not made from genetically modified raw materials and is not irradiated.
- It complies with the requirements of German food law and the relevant EU regulations. The user or the reseller is liable for compliance with all legal regulations during further processing and resale.
- Food is subject to natural fluctuations.
- Our products may subject to variability in the recipe. Information given on product packaging is essential.
- The consignee is not excluded of his or her responsibility on quality and due diligence. The information in this specification has only information character and does not exempt from the own verification.

Erstelldatum / date of creation: 8. August 2022

Dieser Beleg wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

This document was created electronically and is therefore valid without a signature.

Kreyenhop & Kluge GmbH & Co. KG

Industriestraße 40-42

28876 Oyten/Germany

